Guide de montage et d'utilisation des barbecues à gaz Naterial 3 brûleurs et Naterial 4 brûleurs

FR

Illustrations non à l'échelle. Les specifications sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

0359

AVERTISSEMENT

- **Utilisation en extérieur uniquement. Non prévu pour un usage commercial.**
- **Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser cet appareil. Le non respect des instructions peut entraîner des accidents mortels, des blessures corporelles graves et/ou des dégâts matériels.**
- **Attention : les parties accessibles du barbecue peuvent être extrêmement chaudes. Tenir les enfants à l'écart.**
- **Ne déplacez jamais le barbecue en cours d'utilisation.**
- **Coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz après utilisation.**
- **Toute modification de cet appareil, mauvais usage ou manquement aux instructions risque d'être dangereux et annulerait la garantie. Ceci n'affecte en rien vos droits statutaires.**
- **Conservez ce guide pour référence ultérieure.**
- **Effectuez un test anti-fuites tous les ans et à chaque changement ou débranchement de la bouteille de gaz. Vérifiez que les branchements du tuyau de gaz sont bien serrés.**
- **En cas d'embrasement (feu de graisse) veuillez vous référer à la section « fonctionnement » de ce guide.**

POUR VOTRE SECURITE

En cas d'odeur de gaz :

1. **Coupez l'alimentation de gaz de l'appareil.**
2. **Eteignez toute flamme nue.**
3. **Ouvrez le capot du barbecue.**
4. **Si l'odeur persiste, cessez d'utiliser l'appareil et appelez votre revendeur.**

POUR VOTRE SECURITE

1. **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou d'un autre appareil.**
2. **N'entreposez aucune bouteille de gaz à proximité autre que celle raccordée à l'appareil ou à un autre appareil.**

1. Liste des parties détachées

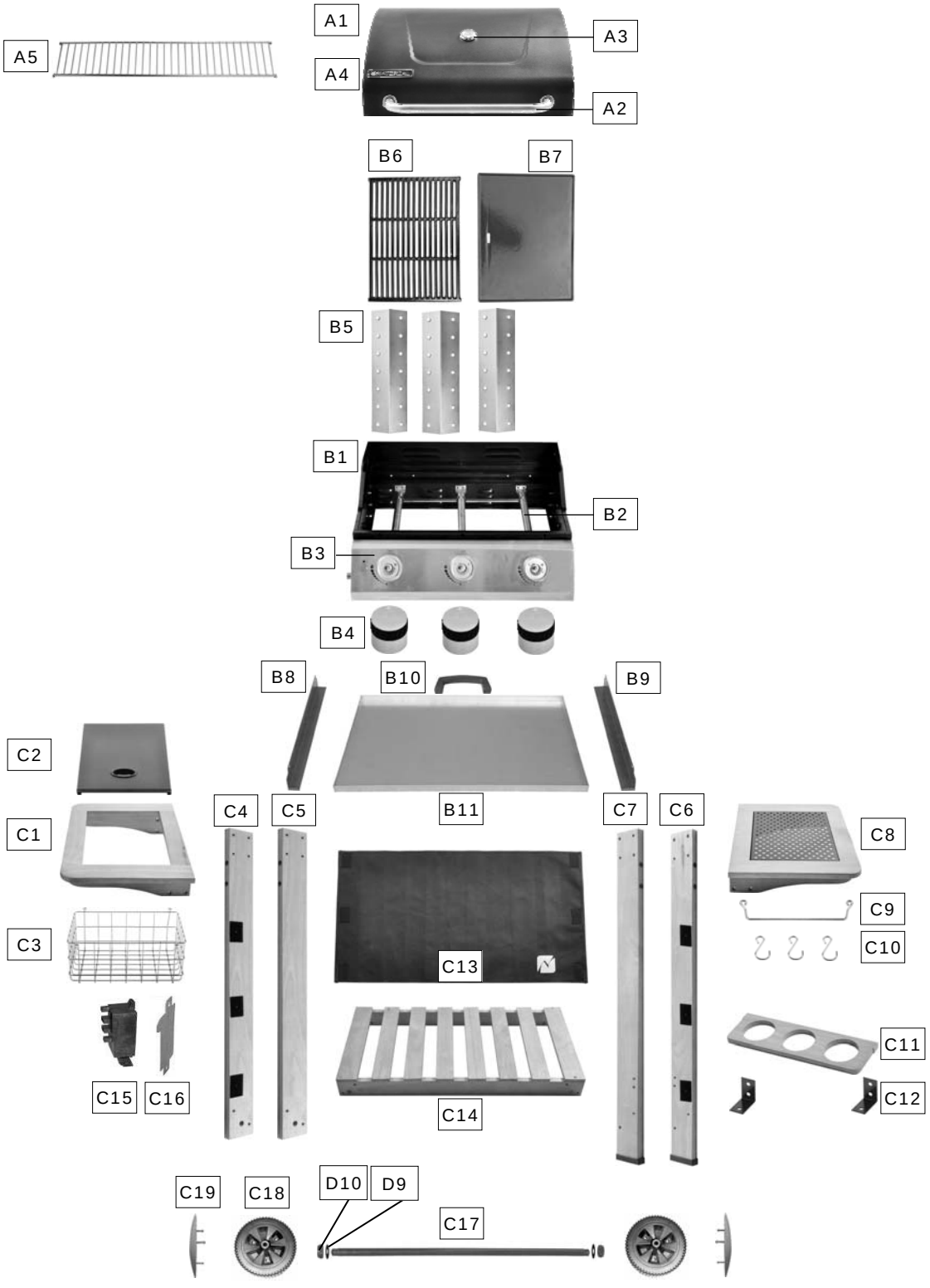
Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur les fixations, veuillez consulter le «schéma de référence de la boulonnerie».

	CODE	PIECE	QTE	Naterial 3 bruleurs	Naterial 4 bruleurs
CAPOT	A1	Capot (pré-assemblé sur le corps du barbecue)	1	✓✚▲	✓✚▲
	A2	Poignée du capot	1	✓✚▲	✓✚▲
	A3	Thermomètre	1	✓✚	✓✚
	A4	Plaque Naterial	1	✓✚	✓✚
	A5	Grille de réchauffage	1	✓▲	✓▲
BODY	B1	Corps du barbecue	1	✓▲	✓▲
	B2	Brûleur	★	3✚	4✚
	B3	Panneau de contrôle	1	✓✚▲	✓✚▲
	B4	Bouton de gaz	★	3	4
	B5	Diffuseur de chaleur (le 3ème en cas de cuisson avec 2 grilles)	3	✓	✓
	B6	Grille de cuisson	1	✓	✓
	B7	Plaque de cuisson	1	✓	✓
	B8	Support gauche du Tiroir à graisses	1	✓	✓
	B9	Support droit du Tiroir à graisses	1	✓	✓
	B10	Poignée du Tiroir à graisses	1	✓✚	✓✚
	B11	Tiroir à graisses	1	✓▲	✓▲
CHARIOT	C1	Etagère gauche	1	✓	✓
	C2	Couvercle étagère gauche	1	✓	✓
	C3	Panier métallique	1	✓	✓
	C4	Pied avant Gauche	1	✓	✓
	C5	Pied arrière Gauche	1	✓	✓
	C6	Pied avant Droit	1	✓	✓
	C7	Pied arrière Droit	1	✓	✓
	C8	Etagère droite	1	✓	✓
	C9	Tige pour crochets à ustensiles	1	✓	✓
	C10	Crochet à ustensiles	3	✓	✓
	C11	Support bouteille	1	✓	✓
	C12	Patte d'accroche pour le support bouteille	2	✓	✓
	C13	Ecran frontal	1	✓▲	✓▲
	C14	Base du chariot	1	✓▲	✓▲
	C15	Boîtier allumage électronique	1	✓	✓
	C16	Support pour boitier allumage électronique	1	✓	✓
	C17	Axe de roues	1	✓	✓
	C18	Roues	2	✓	✓
	C19	Enjoliveur de roue	2	✓	✓
FIXATIONS	D1	Vis ST4.0x15	2	✓	✓
	D2	Boulons M5x15	4	✓	✓
	D3	Rondelles Ø5	4	✓	✓
	D4	Boulons M5	4	✓	✓
	D5	Boulons 1/4-20UNCx12	12	✓	✓
	D6	Boulons 1/4-20UNCx25	24	✓	✓
	D7	Boulons M6x95	8	✓	✓
	D8	Entretoise	8	✓	✓
	D9	Rondelle de l'axe de roue	2	✓✚	✓✚
	D10	Ecrou bloquant	2	✓✚	✓✚

✚ Composant pré-assemblé
★ La quantité varie selon le modèle acheté
▲ L´apparence, la taille et la construction peuvent varier en fonction du modèle acheté

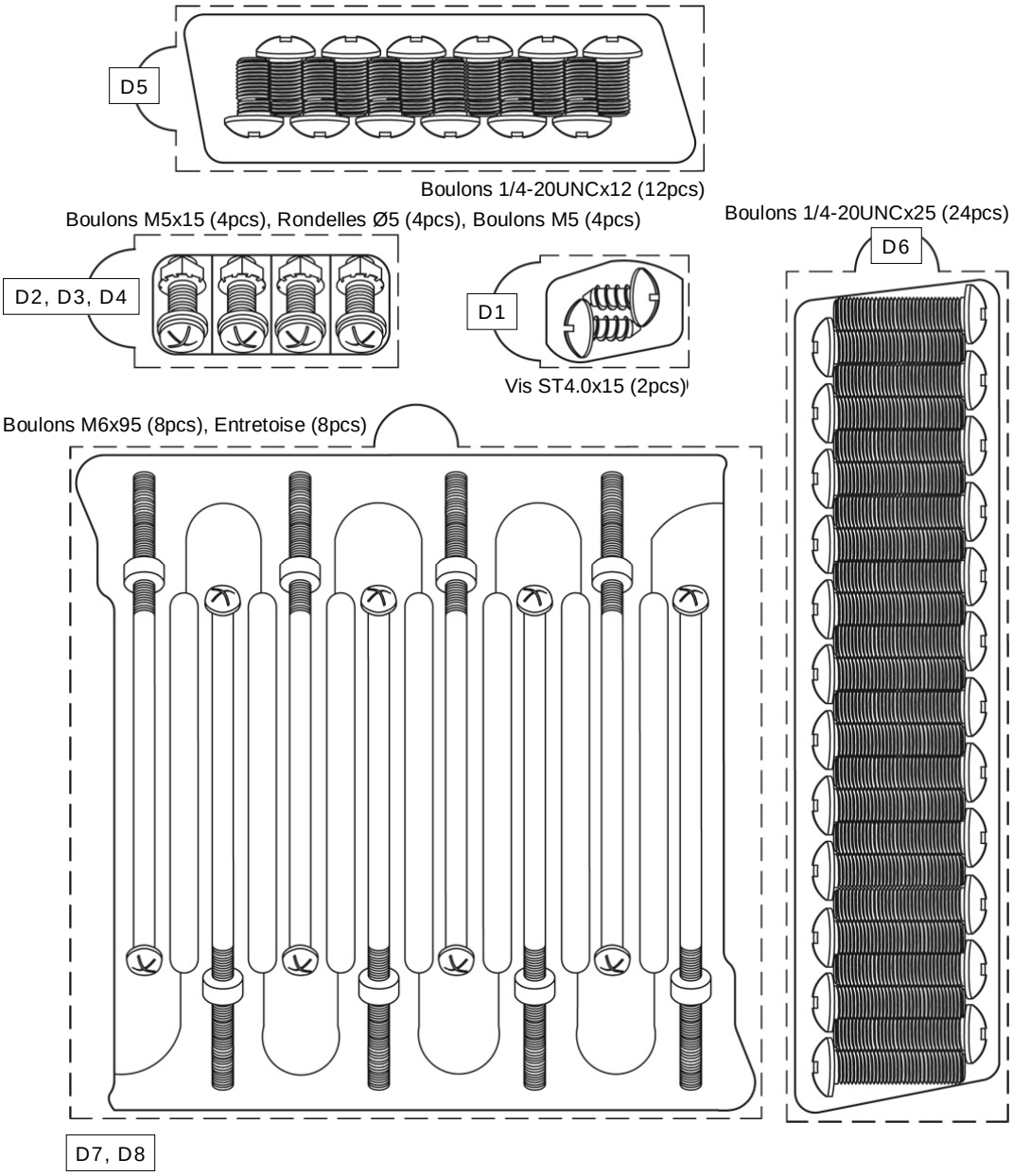
2. Schéma des pièces détachées

Les quantités varient selon le modèle acheté. Les spécifications sont susceptibles de changer sans préavis. Pour tous renseignements complémentaires sur la boulonnerie, veuillez consulter le «schéma de référence du matériel».



3. Schémas de référence du matériel

Les caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.

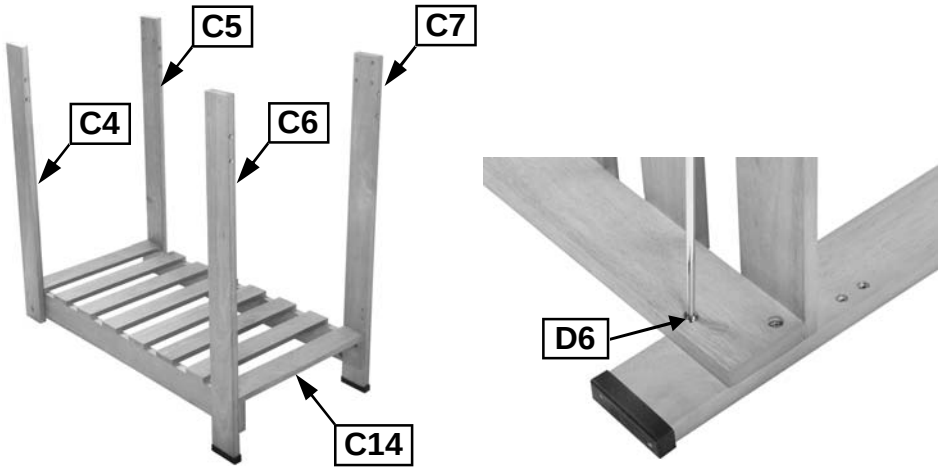


4. Montage

IMPORTANTES!

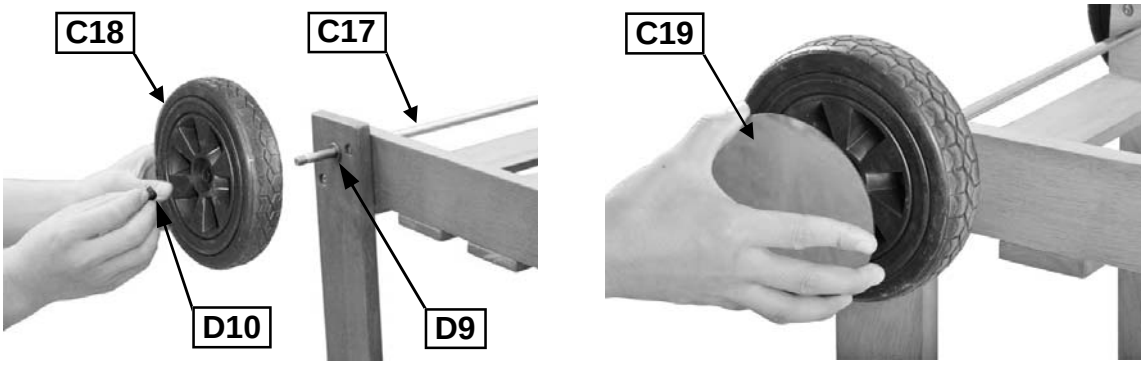
- **OUTILS NECESSAIRES AU MONTAGE:** Tournevis cruciforme/Phillips ou à tige plate de moyenne dimension, clé à molette ou jeu de clés métriques.
- Le montage de ce barbecue nécessite 2 personnes.
- Bien que toutes les précautions aient été prises lors de la fabrication de ce produit, soyez prudent lors du montage au cas où des bords coupants seraient présents.
- **Merci de lire attentivement la partie "Informations importantes" avant le montage et avant l'utilisation de votre barbecue.**

1



Attachez les pieds (C4, C5, C6, C7) à la base du chariot (C14) avec les boulons 1/4-20UNCx25 (D6). Assurez-vous que les pieds ayant du velcro sont bien du côté avant du barbecue et mettre le velcro vers l'intérieur (il sert à fixer l'écran frontal par derrière).

2



Retournez le chariot à l'envers.

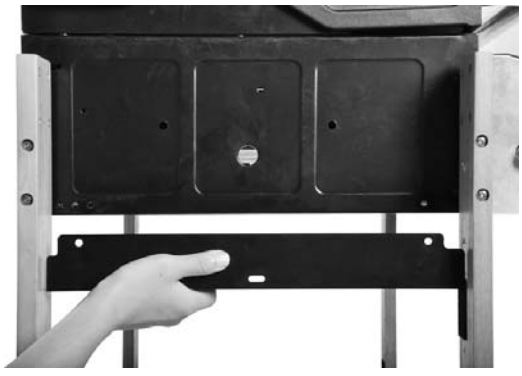
Dévissez les écrous bloquants (D10) des deux côtés de l'axe de roue (C17) et enlevez les rondelles de l'axe de roue (D9). Glissez l'axe de roue à travers les trous correspondants dans les pieds gauches (C4, C5). Mettre les rondelles de l'axe de roue à chaque extrémité de l'axe de roues. Glissez les roues (C18) de chaque côté. Fixez les roues en place à l'aide des écrous bloquants. Enclenchez les enjoliveurs (C19) sur les roues.

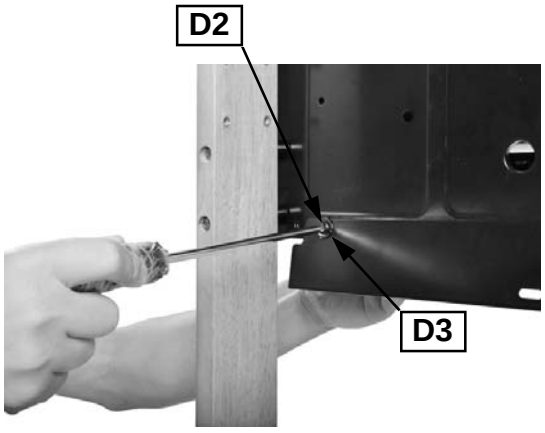
Retournez avec précaution le chariot à l'endroit.

3

Redressez le barbecue avec precaution. Insérez les boulons M6x95 (D7) à travers les pieds du chariot puis glissez les entretoises (D8) sans faire sortir le bout des boulons. Tenez le barbecue en position (2 personnes nécessaires) et vissez directement les boulons dans le corps du barbecue comme montré. **Avant de visser assurez-vous que le panneau de contrôle du barbecue est du même côté que les pieds du chariot avec le velcro. (Avant du barbecue du même côté que l'écran nylon)**

4





Fixez le support gauche du tiroir à graisse (B8) au corps du barbecue avec les boulons M5x15 (D2), les rondelles Ø5 (D3) et les boulons M5 (D4) comme indiqué. Faîtes de même avec le support droit du tiroir à graisse (B9).

REMARQUE : Assurez-vous que les butées des supports qui arrêtent le tiroir soient bien vers l'arrière du barbecue.

5

Fixez le boîtier d'allumage éléctronique (C15) et son support (C16) au dos du pied avant gauche du chariot avec les 2 vis ST4.0x15 (D1).

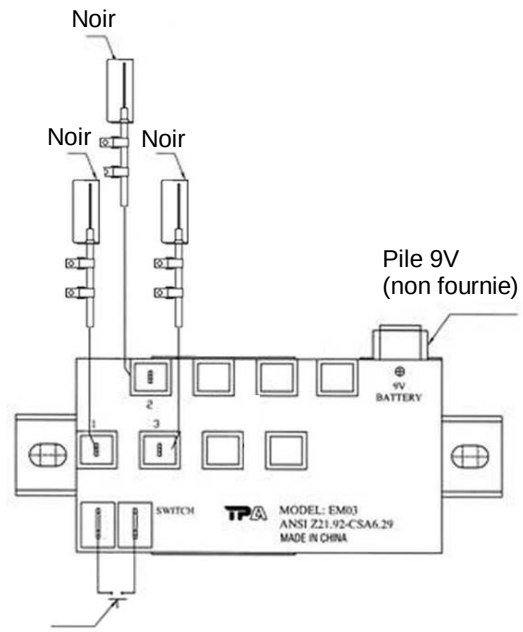
6

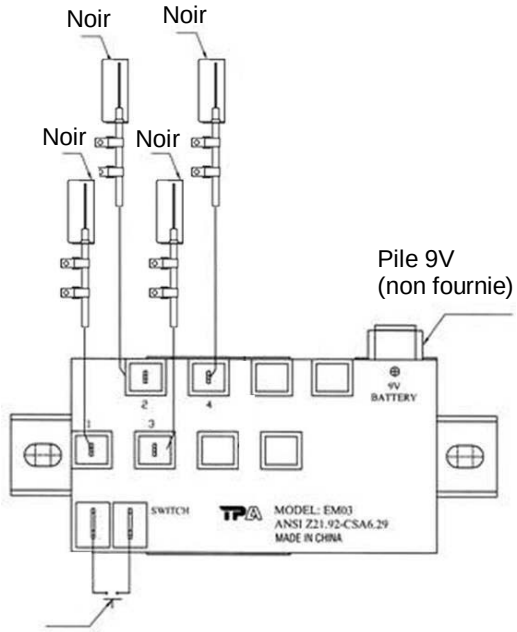
Branchez les fils au boîtier d'allumage électronique comme indiqué sur le schéma page suivante.

Insérez une pile (non fournie) carrée de 9V dans le compartiment en respectant les polarités ((+) et (-)) et poussez à fond jusqu'au blocage par la languette.

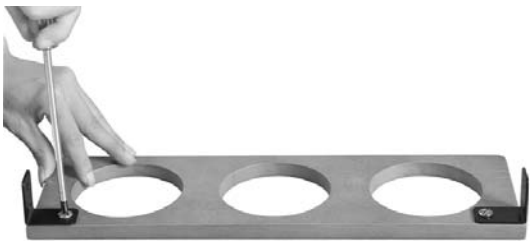
7

Branchez les fils comme indiqué sur ce schema.





8

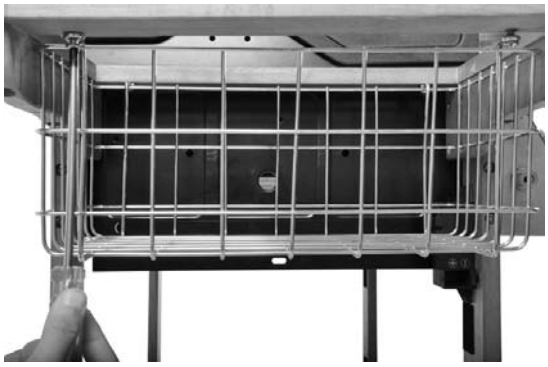


Fixez les pattes d'accroche (C12) du panier à bouteille (C11) en utilisant les boulons 1/4-20UNCx12 (D5), et ensuite utilisez les boulons 1/4-20UNCx12 pour fixer l'ensemble entre les pieds comme indiqué.

9

Fixez l'étagère gauche (C1) aux pieds avant gauche / arrière gauche (C4, C5) avec les boulons 1/4-20UNCx25 (D6).

10



Vissez les boulons 1/4-20UNCx12 Bolts (D5) à travers les 4 pattes du panier métallique (C3) dans les inserts situés sous l'étagère gauche. Commencez à visser le panier métallique par les vis situés du côté du barbecue.

Fixez le couvercle de l'étagère gauche (C2) sur l'étagère gauche avec son axe comme indiqué.

11

Fixez l'étagère droite (C8) aux pieds avant droit / Arrière droit (C6, C7) avec les boulons 1/4-20UNCx25 (D6).

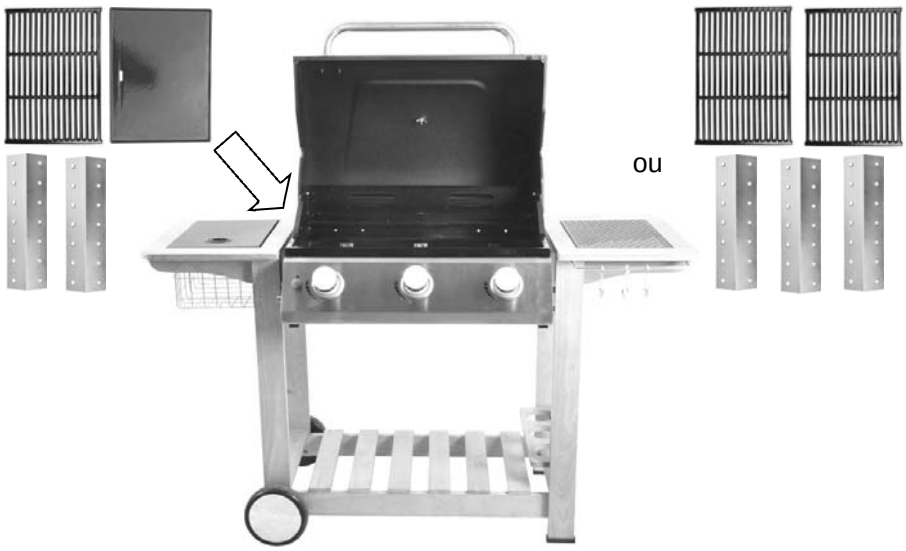
12

Glissez les crochets à ustensiles (C10) sur la tige à crochets à ustensiles (C9), puis fixez la tige sur l'étagère droite avec les boulons 1/4-20UNCx12 Bolts (D5) comme indiqué.

13

Enfoncez les boutons de gaz (B4)sur les robinets de gaz.

14



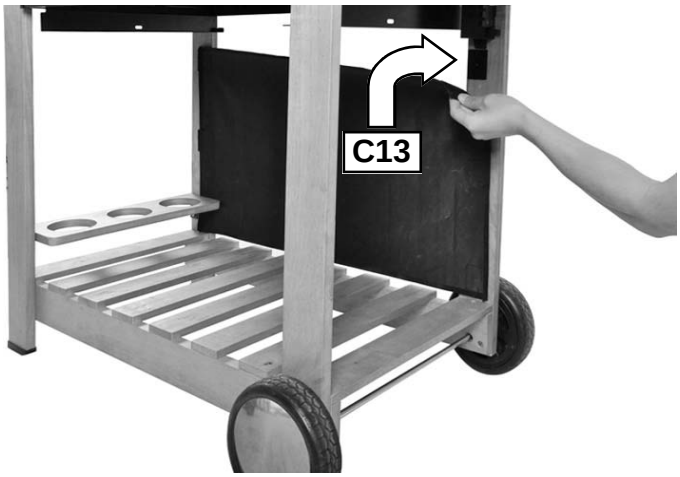
Placez doucement les diffuseurs de chaleurs (B5) dans le corps du barbecue en vous assurant qu'ils soient mis droits. Mettez en place la grille (B6) et la plaque de cuisson (B7).

Configuration 3 ou 4 brûleurs: Grille de cuisson à gauche, Plaque de cuisson à droite.

REMARQUE: Assurez-vous que vous avez toujours un diffuseur de chaleur sous la grille de cuisson. (le diffuseur de chaleur n'est pas nécessaire sous la plaque de cuisson)
Merci de bien utiliser les 3 diffuseurs de chaleur si vous vous équipez de 2 grilles.

15

(Vue arrière du chariot.)



Fixez l'écran frontal (C13) sur les pieds avant comme indiqué.

16

Insérez le tiroir à graisses (B11) en le faisant glisser sous le corps du barbecue.

17

Posez la grille de réchauffage (A5) sur le corps du barbecue (B1) comme indiqué.

18

Schema du test de fuite

LE MONTAGE EST MAINTENANT TERMINE.
LE MODE D'EMPLOI ET LES PROCEDURES D'ENTRETIEN SE TROUVENT DANS LES PAGES SUIVANTES.

TOUS LES JOINTS ET TOUTES LES CONNEXIONS DOIVENT MAINTENANT FAIRE L'OBJET D'UN TEST DE FUITE AVANT D'UTILISER LE BARBECUE.
Faire ce test de fuite tous les ans et à chaque changement de bouteille de gaz.

TEST DE FUITE
Toujours effectuer ce test dans une zone bien ventilée.

Etape 1 - Vérifier que tous les boutons sont en position ARRET.
Etape 2 - Détachez le panneau de contrôle du barbecue, qui se trouve à l'avant du corps du barbecue, en tirant les boutons et en enlevant les vis de retenue du panneau de contrôle.
Etape 3 - Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
Etape 4 - Vérifiez la présence éventuelle de fuites en enduisant tous les joints du système de gaz, y compris les connexions de la soupape, du tuyau et du détendeur, d'une solution d'eau (50 %) et de savon (50 %).
Etape 5 - N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE pour tester les fuites.
Etape 6 - La formation de bulles au-dessus de certains joints indique une fuite

- Coupez l'alimentation en gaz
- Resserrez tous les joints
- Recommencez le test
- Si des bulles se forment à nouveau, n'utilisez pas le barbecue et contactez votre revendeur local pour obtenir son assistance.

Bien essuyer la solution mixte eau/savon de tous les joints et de toutes les connexions après avoir fait votre test de fuite.

5. Informations Importantes

Veuillez lire ces instructions avec soin avant de monter et d'utiliser le barbecue.

- ⚠ Conservez ces instructions pour un usage ultérieur.
- ⚠ Exclusivement pour utilisation en plein air. N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur.
- ⚠ Ne pas utiliser le barbecue et ne pas stocker les bouteilles de gaz sous le niveau du sol. Le gaz est plus lourd que l'air : S'il y a une fuite le gaz va s'accumuler à un point bas et peut exploser au contact d'une flamme ou d'une étincelle.
- ⚠ Pour usage exclusif avec du gaz combustible liquéfié en bouteille. Vous devez utiliser un détendeur approprié pour le propane, butane ou mixés.
- ⚠ Retirez l'emballage en plastique des toutes les parties avant d'allumer le barbecue.
- ⚠ Assurez-vous de ne pas utiliser le barbecue à moins d'un mètre de toute structure ou surface inflammable. Ne pas utiliser sous une surface inflammable.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent pas être placées directement sous le barbecue.
- ⚠ Les bouteilles de GPL ne doivent pas être rangées ou utilisées en position horizontale. Toute fuite pourrait être très grave et du liquide risque de s'infiltrer dans la conduite de gaz.
- ⚠ Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer.
- ⚠ Ne jamais stocker les bouteilles de gaz à l'intérieur.
- ⚠ Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est allumé. Attendre qu'il ait complètement refroidit.
- ⚠ Ce barbecue ne doit jamais rester sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- ⚠ La poignée du capot risque d'être très chaude. N'empoignez que le centre de la poignée. L'utilisation d'un gant de cuisson est recommandée.
- ⚠ Utilisez des ustensiles spéciaux pour barbecues avec des poignées longues et résistantes.
- ⚠ Faites attention à la vapeur chaude qui risque de se dégager lorsque vous ouvrez le capot.
- ⚠ Certaines partie de ce barbecue deviennent très chaudes. Prenez soin en présence d'enfants, de personnes âgées et d'animaux.
- ⚠ Coupez toujours l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille lorsque le barbecue n'est pas en cours d'utilisation.
- ⚠ Ne recouvrez jamais le barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- ⚠ N'utilsez ce barbecue que sur une surface stable et plate.
- ⚠ Avant d'utiliser votre barbecue faîtes un test de fuite. C'est le seul moyen fiable de détecter une fuite de gaz sur les joints ou les connexions après le montage.
- ⚠ Faîtes le test d´étanchéité chaque année et à chaque remplacement ou retrait de la bouteille de gaz.
- ⚠ Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité du barbecue.
- ⚠ N'utilisez pas d'aérosols à proximité du barbecue.
- ⚠ Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou détériorations graves.
- ⚠ Si vous avez des questions concernant ces instructions, veuillez contacter votre revendeur local.
- ⚠ Toutes modifications de ce barbecue peuvent être dangereuses, ne sont pas autorisées et annulent la garantie.

6. Informations sur le Gaz et le Détendeur

Ce barbecue peut être alimenté par du propane ou butane combustible liquéfié en bouteille. Les bouteilles de propane fourniront du gaz toute l'année, même en hiver, lorsqu'il fait froid. Il se peut que vous ayez besoin d'une clé à molette pour changer les bouteilles. Les bouteilles de butane, fournissent une alimentation en gaz suffisante pendant l'été, mais la performance du barbecue risque d'être affectée lorsque la température du gaz baisse en dessous de +10° C. Vérifiez que vous avez la bouteille de gaz et le détendeur correct pour votre barbecue.

La bouteille de gaz ne doit jamais être placée sur le socle du chariot ni directement sous le barbecue.

- Le tuyau doit pendre librement sans être coudé, plié ou tordu afin de ne pas obstruer le passage de gaz. Inspectez toujours le tuyau avant usage, en cas de

fissures, coupures ou d'usure excessive.

- Hormis le point de connexion, aucune partie du tuyau ne doit toucher les pièces chaudes du barbecue. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le par un tuyau adéquat conçu spécialement pour usage avec du gaz combustible liquéfié et conforme aux normes nationales du pays dans lequel il est utilisé.
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 mètre.

VOUS DEVEZ AVOIR UN DÉTENDEUR ET UNE BOUTEILLE DE GAZ ADEQUATS POUR VEILLER A LA SECURITE ET A L'EFFICACITE DE VOTRE BARBECUE. L'UTILISATION D'UN DÉTENDEUR INADEQUAT OU DEFECTUEUX EST DANGEREUSE ET ANNULERA LA GARANTIE. Veuillez consulter votre revendeur de gaz local pour déterminer les bouteilles de gaz et les détendeurs qui conviennent le mieux.

7. Installation

7.1. Sélection d'un emplacement

Ce barbecue doit exclusivement être utilisé en plein air et doit être placé dans un endroit bien aéré. Prenez soin de ne jamais le placer SOUS une surface combustible. Les côtés du barbecue ne doivent JAMAIS être à moins d'un mètre de toute surface combustible. Maintenez ce barbecue à l'écart des matériaux inflammables !

7.2. Précautions

Ne bloquez pas les prises d'air du corps du barbecue.

Placez la bouteille de gaz sur une surface plane, à côté du barbecue, et assurez-vous qu'elle n'est pas à proximité d'une source de chaleur.

Si vous devez remplacer la bouteille, vérifiez que cette dernière est bien fermée et qu'il n'y a aucune source d'allumage (cigarettes, flammes nues, étincelles etc.) à proximité avant de continuer.

7.3. Raccord d´un tuyau de gaz au barbecue

Connectez un tuyau de gaz au point d'admission du gaz, du côté gauche du barbecue. Ne serrez pas trop. N'utilisez pas de ruban adhésif ou de liquide sur le raccord.

7.4. Fixation du détendeur sur la bouteille de gaz

Vérifiez que tous les boutons de commande du barbecue sont à la position ARRET. Branchez le détendeur sur la bouteille de gaz en respectant les instructions que vous aura données le revendeur du détendeur et de la bouteille.

8. Fonctionnement

8.1. ⚠Avertissements

⚠ Avant de continuer, assurez-vous d'avoir bien compris la section 'INFORMATIONS IMPORTANTES' de ce manuel.

⚠ La conception de ce barbecue proscrit l'utilisation de plus de 50 % de la zone de cuisson comme plaque solide. Si les plaques sont totalement recouvertes, il en résultera une accumulation excessive de chaleur qui pourrait endommager le barbecue que la garantie ne couvre pas.

8.2. Préparatifs avant la cuisson

Pour empêcher que les aliments n'adhèrent à la porcelaine, veuillez utiliser une brosse à long manche pour appliquer une légère couche d'huile de cuisson ou d'huile végétale avant chaque barbecue. (Note : Quand vous cuisinez la première fois, les couleurs peuvent changer légèrement. C'est normal.) Lors de l'utilisation le revêtement de protection de la grille peut partir. C'est normal et non dangereux.

Recouvrez le tiroir à graisses de papier aluminium. Ensuite, placez une couche uniforme de sable propre et sec, d'une épaisseur de 1 cm, dans le tiroir à graisses. Le sable absorbera la graisse de cuisson excessive, et facilitera par conséquent le nettoyage.

8.3. Allumage du barbecue à l'aide du système INTEGRASPARK d'allumage intégré

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capôt fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Enfoncez le bouton de gaz du brûleur que vous souhaitez allumer et tournez-le

jusqu'à la position MAXI. Appuyez sur le bouton d'allumage pendant 4 à 5 secondes jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

- Allumez les autres brûleurs dans n'importe quel ordre, selon les besoins. Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant d'allumer le suivant.
- Si le brûleur ne s'allume pas après avoir suivi la procédure ci-dessus, tournez tous les boutons à la position d'arrêt. Fermez la soupape de gaz sur la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes. Recommencez toutes les étapes ci-dessus. Si le barbecue ne s'allume toujours pas, veuillez vous reporter aux instructions d'allumage manuel, ci-dessous.
- Après l'allumage, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes de manière à préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot doit être ouvert pendant la période de préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à feux doux pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

8.4. Instructions pour un allumage manuel

- Ouvrez le capot de votre barbecue avant de l'allumer. Ne JAMAIS allumer votre barbecue avec le capôt fermé.
- Assurez-vous que tous les boutons de gaz sont sur ARRET. Ouvrez la soupape de commande de gaz sur la bouteille ou le détendeur de gaz.
- Insérez une allumette allumée à travers l'orifice d'allumage le plus à droite, en dessous du panneau de contrôle, et placez-la à proximité de l'orifice du brûleur de droite.
- Poussez et tournez le bouton à l'extrême droite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, à la position maximale.
- Lorsque le brûleur de droite est allumé, mettez les brûleurs restants en marche, de droite à gauche.
- Vérifiez que chaque brûleur est allumé avant de mettre le brûleur suivant en marche.
- Si le brûleur d'extrême droite ne s'allume pas, contactez votre revendeur local.
- Une fois allumés, les brûleurs doivent brûler à la position maximale pendant 3 à 5 minutes pour préchauffer le barbecue. Ce processus doit être effectué avant chaque séance de cuisson. Le capot doit être ouvert pendant la période de préchauffage.
- Une fois le préchauffage terminé, mettez tous les brûleurs à la position minimale pour assurer les meilleurs résultats de cuisson.

8.5. Cuisson à la grille

Les brûleurs en acier inox chauffent le diffuseur de chaleur (ou le panier avec les briquettes/ pierre de lave) sous la grille, qui à son tour chauffe la nourriture placée sur la grille. Les jus naturels des aliments produits pendant la cuisson coulent sur le diffuseur de chaleur (ou les briquettes/ pierre de lave) chaud et s'évaporent. La fumée qui en résulte enveloppe la nourriture, en s'échappant vers le haut, ce qui confère aux aliments l'arôme unique d'un barbecue. Pour obtenir une cuisson plus uniforme, abaissez le capot du barbecue, en veillant à ce que les brûleurs soient à feu doux.

8.6. Cuisson sur la plaque

Les brûleurs chauffent directement la plaque, qui cuit la nourriture placée dessus. Les plaques permettent de cuire les plus petits aliments, comme les fruits de mer, qui pourraient tomber entre les barres de la grille. Elles permettent également de cuire les aliments qui exigent une cuisson de haute température/courte durée, comme les légumes et les petits morceaux de poisson. De même, elles peuvent être utilisées exactement comme la plaque de cuisson d'une cuisine, pour griller les steaks, les oeufs, etc. Sinon, on peut s'en servir pour chauffer les casseroles ou maintenir la nourriture chaude.

8.7. Cuisson sous le capot

Avec les barbecues équipés d'un capot à rôtir, il est possible de cuire les aliments avec le capot fermé de manière à obtenir un « four» pour rôtir les aliments, comme les rôtis de viande, les poulets etc. Une cuisson plus régulière est d'ailleurs obtenue avec le capot fermé. **Par contre il faut toujours avoir les brûleurs sur la position MINI avec le capot fermé.**

Pour obtenir les meilleurs résultats mettez la nourriture que vous voulez cuire ou rôtir dans un plat de cuisson métallique et posez-le sur un côté de la grille de cuisson.

Pendant que vous rôtissez, mettez le brûleur qui se trouve directement sous la nourriture à la position ARRET. Tournez tous les autres brûleurs à la position faible ou moyen et fermez

le capot.

Evitez de soulever le capot sans raison pour que la chaleur ne se dissipe pas. Utilisez le thermomètre pour vérifier la température du barbecue.

Si la température intérieure devient trop importante tournez les boutons de gaz au MINI. Il n'est pas nécessaire, ni conseillé, d'avoir tous les brûleurs au MAXI quand le capot est fermé.

NE LAISSEZ PAS SURCHAUFFER LE BARBECUE. Faîtes attention en ouvrant le capot que de la vapeur brûlante peut s'échapper.

8.8. Grille de réchauffage
La grille de réchauffage est pratique pour conserver la nourriture chaude ou réchauffer des morceaux de pain. Il est conseillé de placer la nourriture vers l'avant de la grille de réchauffage (surtout pour les parties grasses) afin d'éviter que les jus ou les graisses ne coulent dans le dos de votre barbecue. Assurez-vous que la grille de réchauffage est bien fixée avant de l'utiliser.

8.9. Contrôle des embrasements
Les embrasements surviennent lorsque l'on cuit la viande et que les jus et graisses coulent sur les diffuseurs de chaleur brûlants. La fumée aide bien sûr à donner le bon goût du barbecue, mais il est préférable d'éviter les embrasements pour ne pas brûler la viande. Pour contrôler ces embrasements il est ABSOLUMENT ESSENTIEL d'enlever les excès de gras sur la viande ou la volaille avant la cuisson. Utilisez raisonnablement les marinades et les sauces de cuisson et essayez d'éviter les morceaux de viande très bon marché car ils ont tendance à avoir beaucoup de gras . Il faut également mettre les brûleurs sur MINI pour la cuisson.

Quand des embrasements se produisent ils peuvent normalement être éteint en mettant de la levure chimique ou du sel directement sur les diffuseurs de chaleur. Protégez-vous toujours les mains lorsque vous travaillez à proximité de la surface de cuisson du barbecue en prenant soin de vous protéger contre les flammes.

En cas de feu de graisses merci de suivre les consignes ci-dessous.

8.10. Feux de graisses
Videz et nettoyez le tiroir à graisses de tous les debris de cuisson après chaque utilisation. Si le barbecue est utilisé pour de grandes réceptions, il sera nécessaire de l'éteindre toutes les deux heures et de le nettoyer. Il faudra le nettoyer plus souvent si vous faîtes cuire beaucoup de nourriture très grasse (saucisses, merguez,…). Ne pas respecter ces consignes peut être la cause de feux de graisses, qui peuvent occasionner des blessures et peuvent endommager le barbecue.

En cas de feu de graisse:
- Si vous pouvez le faire en toute sécurité, fermez tous les boutons de gaz.
- Fermez la bouteille de gaz.
- Eloignez tout le monde du barbecue et attendez que le feu s'éteigne.
- Ne fermez pas le capot ou le couvercle du barbecue.
- NE JAMAIS ASPERGER VOTRE BARBECUE AVEC DE L'EAU. SI VOUS UTILISEZ UN EXTINCTEUR, IL FAUT QU'IL SOIT A POUDRE.
- NE PAS ENLEVER LE TIROIR A GRAISSES.
- Si le feu ne semble pas faiblir ou qu'il semble s'agraver, contactez votre brigade de pompier pour assistance.

8.11. Fin de la séance de cuisson
Après chaque séance de cuisson, mettez les brûleurs du barbecue à la position maximale et laissez-les brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permettra de brûler les résidus de la cuisson et par conséquent de faciliter le nettoyage. Assurez-vous que le capot est ouvert pendant cette opération.

8.12. Mise à l'arrêt du barbecue
Lorsque vous avez fini d'utiliser le barbecue, tournez toutes les robinets de gaz à fond dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position ARRET, et coupez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille.

Attendez que le barbecue soit suffisament froid avant de fermer le capot ou le couvercle.

9. Soin et Entretien

Nettoyez régulièrement votre barbecue entre les utilisations et particulièrement après des

périodes prolongées de rangement. Vérifiez que le barbecue et ses composants sont suffisamment froids avant de les nettoyer. Ne laissez jamais le barbecue exposé aux intempéries et maintenez-le à l'abri de l'humidité.

⚠ N'aspergez jamais le barbecue d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.

⚠ Ne manipulez jamais les pièces chaudes sans vous protéger les mains.

Afin de prolonger le cycle de vie et de maintenir l'état de votre barbecue, nous vous recommandons vivement de le couvrir s'il est laissé en plein air pendant des périodes prolongées, particulièrement pendant les mois d'hiver. Des bâches de haute résistance et autres accessoires pour barbecues sont disponibles auprès de votre revendeur local.

9.1. Surfaces de cuisson et grille de réchauffage
Quand le barbecue a refroidit, nettoyez-le à l'eau chaude et savonneuse. Pour éliminer les résidus alimentaires, utilisez un détergent léger en crème sur un tampon non abrasif. N'utilisez pas d'éponges abrasives ou des poudres récurantes car elles pourraient définitivement abîmer la finition de votre barbecue. Rincez et séchez bien. Nous ne recommandons pas le nettoyage des grilles et plaques dans un lave-vaisselle à cause de leur poids.

Il est tout à fait normal d'avoir de la rouille sur les surfaces de cuisson. Si de la rouille apparaît entre les utilisations ou lors du stockage.

9.2. Entretien des brûleurs
Il est conseillé de brûler les résidus après la cuisson pour maintenir les brûleurs propres, dans la mesure où ils sont utilizes correctement et normalement.

Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés chaque année, où s'ils sont encroûtés, pour verifier qu'il n'y a pas de signe de blocage (débris, insectes) dans les orifices des brûleurs ou la prise d'air principale des brûleurs. Utilisez un cure-pipe pour nettoyer les obstructions.

Lorsque vous remontez les brûleurs, verifies que le col du brûleur s'enclenche sur la sortie du gicleur de la valve.

Si de la rouille apparaît entre les utilisations, c'est normal, et elle peut être enlevée avec une brosse souple et des produits de nettoyage pour l'inox.

9.3. Diffuseur de chaleur
Éliminez tous résidus alimentaires du diffuseur de chaleur avec une racle en bois ou en plastique souple ou avec une brosse en laiton. N´utilisez pas ni de racle ni de brosse en acier. Nettoyez à l'eau chaude et savonneuse et rincez bien.

9.4. Tiroir à graisses
Après chaque usage, enlevez et nettoyez le tiroir à graisses de tous morceaux de nourriture et de gras en utilisant si nécessaire une racle en bois ou en plastique.

Vous risquez de provoquer un feu de graisse si vous ne respectez pas ces consignes. Ceci pourrait entraîner des détériorations importantes de votre barbecue **qui ne seront pas couvertes par la garantie.** Si besoin le tiroir à graisse peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse.

9.5. Corps du barbecue
Enlevez régulièrement l'excès de graisse du corps du barbecue en utilisant un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse et bien essoré. Les excès de graisse et les morceaux de nourriture peuvent être enlevés de l'intérieur du corps du barbecue avec une racle en bois ou en plastique souple. Il n'est pas nécessaire d'enlever la totalité de la graisse dans le barbecue. Si vous avez besoin de le nettoyer complètement, utilisez un chiffon et de l'eau chaude savonneuse ou une brosse nylon. N'utilisez pas d'abrasifs. Enlevez les grilles et/ ou plaques et les brûleurs avant de nettoyer à fond. Ne pas immerger les boutons de gaz ou les rampes dans l'eau. Vérifier l'allumage après avoir soigneusement réinstallé les éléments dans le corps du barbecue.

9.6. Capot du barbecue
Nettoyez le capot du barbecue avec un chiffon ou tampon non-abrasif et de l'eau chaude et savonneuse. N'utilisez pas de tampons ou de poudres à récurer, car vous risquez d'endommager la finition de votre barbecue de manière permanente.

9.7. Chariot
Essuyez avec un chiffon trempé dans de l'eau

chaude savonneuse, puis essuyez.

Votre chariot est fabriqué en bois dur qui convient parfaitement à un usage en plein air, dans la mesure où il est traité avec de l'huile de teck ou huile du même type après le montage et à intervalles réguliers. Le bois dur mûrit naturellement et change d'apparence. L'apparition de petites fissures sur la surface du bois est normale.

9.8. Fixations

Nous vous recommandons de vérifier et de serrer toutes les vis, les boulons, etc. À intervalles réguliers.

9.9. Rangement

Assurez-vous que votre barbecue est bien froid avant de le couvrir ou de le ranger. Rangez votre barbecue dans un endroit frais et sec.

Recouvrez les brûleurs avec du papier aluminium pour empêcher la pénétration d'insectes et d'autres débris dans les orifices du brûleur.

Si le barbecue est entreposé à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être laissée en plein air, dans un endroit sec et bien aéré, à l'écart des sources de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants jouer avec cette bouteille.

Avant d'utiliser le barbecue après des périodes de rangement prolongées suivez les procédures de nettoyage.

10. Specifications techniques

	Certificat CE	Chaleur	Brûleurs	Taille injecteur	Gaz/Pression
Naterial 3 brûleurs	0359 359CL1113	11.88 kW	3	1.02mm	Butane: 28-30mbar Propane: 37mbar
EW-H 4300				1.02mm 0.97mm 0.89mm	LPG mixtures: 30mbar LPG mixtures: 37mbar LPG mixtures: 50mbar
Naterial 4 brûleurs	0359 359CL1113	15.84 kW	4	1.02mm	Butane: 28-30mbar Propane: 37mbar
EW-H 5400				1.02mm 0.97mm 0.89mm	LPG mixtures: 30mbar LPG mixtures: 37mbar LPG mixtures: 50mbar

Consommation Gaz:
Naterial 3 Burner: 867g/hr
Naterial 4 Burner: 1156g/hr

Pays d'utilisation:

$I_{3+\ (28\text{-}30/37)}$	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
$I_{3B/P(30)}$	BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT
$I_{3B/P(37)}$	PL
$I_{3B/P(50)}$	AT, CH, DE, SK

Les spécifications peuvent faire l'objet de changements sans préavis.

11. Dépistage de pannes

Problème	Cause possible	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Fil de l'électrode desserré ou débranché sur l'électrode ou le dispositif d'allumage	Rebrancher le fil
	Bouton poussoir d'allumage défectueux	Remplacer l'allumeur
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	La bouteille de GLP est vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Détendeur défectueux	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (flamme dans le tube du brûleur, sifflement ou ronronnement perceptible)	La bouteille de GLP est trop petite	Utiliser une bouteille plus grande
	Colmatage des brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Colmatage des buses ou du tuyau de gaz	Nettoyer les buses ou le tuyau de gaz
	Vent	Utiliser le barbecue dans un endroit moins exposé au vent
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Robinet de gaz coincé	Remplacer le robinet de gaz

Veuillez inscrire votre numéro de référence ici (voir l'étiquette sur le côté de votre barbecue). Vous en aurez besoin en cas de correspondance.

Numéro de série._____

Il se peut que ce numéro soit exigé lorsque vous passez des commandes de parties détachées ou d'accessoires

Pour toute question technique ou Service Après Vente vous pouvez nous contacter à:

TPA France
E-mail: savfrance@tpagas.com
Tel: 01 39 49 53 96